

MENÚ DE AÑO NUEVO 2022

APERITIVO



Crema de nécoras con tartar de langostinos y emulsión de ajos confitados

ENTRANTE



Ensalada de presa ibérica curada con vinagreta de mango

PESCADO



Rollito de salmón y encurtidos sobre crema de espinacas gratinado con mostaza

SORBETE



Sorbete de mango

CARNE

Solomillo ibérico lacado con miel sobre patatas estofadas con boletus

POSTRE



Risotto dulce con frutos rojos y helado de manzana



Dulces navideños

BODEGA

Agua, vino blanco, vino tinto y café

Precio del menú por persona: 35 € IVA incluido

ALÉRGICOS / ALLERGENS



APIO
CELERY



SÉSAMO
SESAME



CACAHUETE
PEANUTS



FRUTOS SECOS
NUTS



ALTRAMUZ
LUPINS



SOJA
SOY



GLUTEN
GLUTEN



HUEVOS
EGGS



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
MOLLUSKS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



LÁCTEOS
MILK



MOSTAZA
MUSTARD



SULFITOS
SULPHITES